

Les Cocktails
Automne / Hiver 2026-2027

Les menus du Chef Vincent Thiessé....



Quelles saveurs vous attendent cet hiver ?

Depuis plusieurs années, nous partageons avec vous notre passion de la cuisine et notre savoir-faire. Notre conviction : une cuisine préparée avec le cœur fait de chaque pause déjeuner un moment gourmand et convivial.

Avec les premiers frimas, je prends plaisir à cuisiner pour vous les trésors de saison : potimarrons, champignons, poires, pommes et bientôt agrumes. Place aux plats mijotés, aux tartes et aux tourtes tout juste sorties du four, sans oublier les saveurs méditerranéennes et de nos régions.

Cet engagement se prolonge dans notre démarche RSE : privilégier les produits de saison et réduire nos emballages et nos déchets.

Découvrez notre carte Automne/Hiver 2026-2027 et régalez-vous !

Vincent Thiessé

St-Germain-Des-Prés / 24 Pièces dont 2 Animations

UN COCKTAIL SERVI AU PLATEAU COMPOSÉ DE PIÈCES SALÉES FROIDES, DE PIÈCES EN « EFFET MINUTE », DE VERRINES, D'ATELIERS CULINAIRES FROIDS ET CHAUDS RÉALISÉS PAR NOS CHEFS ET DES PIÈCES SUCRÉES GOURMANDES POUR CLORE CETTE EXPLOSION DE SAVEURS ET DE COULEURS (*)

LES PIÈCES FROIDES / 6 pièces
- Piccata de veau rosé, radis et moutarde fumée
- Gâteau moelleux, pastrami et crème de moutarde à l'ancienne
- Ananas caramélisés et poulet basse température au piment d'Espelette
- Chou rave crème d'amande et olive taggiasche
- Calisson de patate douce morille et condiment herbacé
- Crevette pochée, salicorne, poivre de l'ile de Ré

1 BROCHETTE DE LÉGUMES / 1 pièce
- Carottes / artichauts / coriandre
- Betterave jaune / champignon de Paris / persil haché

1 EFFET MINUTE / 1 pièce
- Céleri rave / poire / fleurs comestibles
- Foie gras de canard / ananas / vinaigre balsamique

1 VERRINE SALÉE / 2 pièces
- Crème de panais / saumon gravelax / germes de betteraves
- Purée de carottes / champignons des bois / marrons

PIÈCES CHAUDES / 3 pièces
- Mini croque parfum de truffe
- Tourte de bœuf fumé au chou braisé
- Veau fondant, polenta et concassé de tomate

ANIMATION FROIDE / 2 pièces
- Tartare de dorade / citron vert / capre à queue / pomme verte / ciboulette

OU /
- Découpe de cecina de bœuf / vinaigrette vierge d'hiver /mousseline de potiron

ANIMATION CHAUDE / 3 pièces
- Côte de bœuf rôtie/ polenta crémeuse / demi-glace au vin rouge

OU /
- Epaule d'agneau confite / curry de brocolis et patates douces / amandes fumées

LES DOUCEURS / 6 pièces
- Chou clémentine basilic
- Sablé panna cotta chaï et poire
- Bouchée vanille et croquant amande à la fleur de sel
- Tartelette pomme mandarine et voile de sapin
- Sucette chocolat et praliné
- Guimauve chocolat, condiment poire vinaigre de coing





* Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

l'Esplanade / Cocktail 24 Pièces

UN MOMENT DE GOURMANDISE SERVI À VOS CONVIVES SOUS FORME DE PIÈCES COCKTAIL, DE PETITES SALADES, DE MINI PLATS CHAUDS EN BOITE ÉPICÉA, DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS ET DE PIÈCES DOUCEURS.

LES PIÈCES FROIDES / 6 pièces
- Pétale de radis et cœur de saumon
- Navet wasabi et goji en pickles
- Mini black blinis tarama aux perles d'avruga
- Savarin de chou rouge acidulé, crème de sésame noir
- Gâteau moelleux pastrami et crème de moutarde à l'ancienne
- Calisson de patate douce, morille et condiment herbacé

1 BROCHETTE DE LÉGUMES / 1 pièce
- Carottes / artichauts / coriandre
- Céleri rave / lentins de chêne / persil plat

1 EFFET MINUTE / 1 pièce
- Mascarpone / St Jacques / huile de truffe
- Houmous / saumon gravelax / ciboulette / citron confit

1 VERRINE SALÉE / 2 pièces
- Yaourt grec / saumon gravelax / olives / miel
- Potiron / anis / feta / grenade / persil plat

1 SALADE EN BODEGA / 2 pièces
- Tartare de tomates / condiments / persil

OU
- Salade de crevettes / pommes de terre / sauce Reykjavik

PIÈCES CHAUDES / 2 pièces
- Mini burger
- Mini gyosa de légumes

1 CASSOLETTE / 3 pièces
- Moules marinières

OU
- Dahl de lentilles coco

1 PLATEAU FROMAGE / 3 pièces
- Fromages d'Ile-de-France

LES DOUCEURS / 4 pièces
- Ananas citronné condiment mangue-estragon
- Sablé panna cotta chaï et poire
- Tartelette pomme mandarine et voile de sapin
- Guimauve chocolat, condiment poire vinaigre de coing





*Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.